Scaritech® INTERNATIONAL

www.scaritech.com

2016

CATALOGUE
CATALOG

Siège social / Head office :
Rue Georges Besse - F-90000 BELFORT (FRANCE)
Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
http://www.scaritech.com - contact@scaritech.com
SAS au capital de 500000 € - SIRET 435 011 473 000 12

COMMANDES FRANCE

Responsable meunerie
Christian HUGEL
Tél:06 07 58 86 94
christian@scaritech.com

Responsable grands comptes & distributeurs
Nicolas MICHEL AMADRY
Tél:03 84 21 13 22
Tél: 06 13 12 19 56
nicolas@scaritech.com

Responsable grands comptes industries / GMS
Cindy NUSSBAUM
Tél: 06 03 63 69 96
cindy@scaritech.com

BUREAUX / OFFICES

Facturation / Comptabilité
Déborah Entz
Tél: 03 84 21 83 40
contact@scaritech.com

Service achat
Sabine Palissot
Tél: 03 84 21 83 40
sabine@scaritech.com

Design
Matthieu Wintermantel
Tél: 03 84 21 83 40
design@scaritech.com

www.scaritech.com

EXPORT ORDER

Import - export manager
Laurent REICHERT
Ph: (0033) 3 84 21 93 37
laurent@scaritech.com

Export
Thibault LORENTZ
Ph: (0033) 3 84 21 41 41
export@scaritech.com

SCARITECH MIAM IBÉRICA SL
c/ Sicilia 253, 6º 3ª - 08025 BARCELONA
NIF: B64531908
Tel: (+34) 93 476 11 27/28 - Fax.(+34) 93 275 62 42
Reg. Merc. Barcelona – Tomo 39542 Libro 0 Follo 0173
Sección General Hoja 349738 Inscrip.1

Responsable comercial España y América Latina
Francis FARGUES
Tel: (+34) 93 476 11 28
Móvil: (+34) 660 455 896
Fax: (+34) 93 275 62 42
iberica@scaritech.com

Asistenta comercial Scaritech Ibérica S.L.
Laia Pi Boltà
Tel: (+34) 93 476 11 27
Fax.: (+34) 93 275 62 42
contacto@scaritech.com

Scoritech - Sales USA / CANADA
Vincent Gueret
Ph: 1 619 500 3102
vincent@scoritech.com

CATALOGUE SCARITECH© - CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE LA SOCIETE SCARITECH© TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE

LAMES / *BLADES* [P4 - P9]

Scarification manuelle / *Manual scoring blade* **[P4 - P5]**
Scarification semi industrielle / *Semi industrial scoring* **[P6]**
Scarification industrielle / *Industrial scoring* **[P7]**
Scarification mécanique / *Mechanical scoring* **[P8 - P9]**

STOCKAGE / *STORAGE* [P10 - P17]

Bacs stockage pâte / *Dough containers* **[P10 - P11]**
Bac égouttoir / *Strainer container* **[P12]**
ALVEOPIZZ® / *ALVEOPIZZ®* **[P13]**
Conteneur 15 & 40L / *15 & 40L container* **[P14 - P15]**
Bac multifonction / *Multifunctional container* **[P16 - P17]**

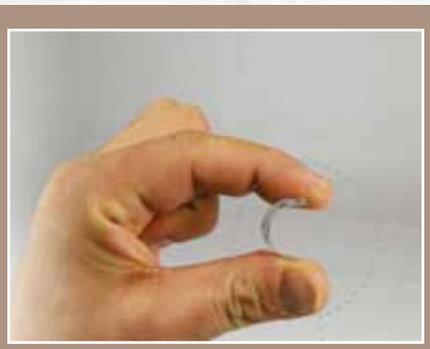
TRANSPORT & MANUTENTION / TRANSPORT & HANDLING [P18 - P19]

PETIT MATERIEL / *SMALL EQUIPMENT* [P20 - P27]

Fournil / *Bakehouse* **[P20]**
Banneton / *Banneton* **[P21]**
Moules de cuisson / *Baking mould* **[P22 - P23]**
Laboratoire / *Baking laboratory* **[P24 - P26]**

SCARITECH INTERNATIONAL - *Le spécialiste de la grigne*
Découvrez nos outils de scarification, adaptés à vos besoins et à tous les types de pain. Fabriqués dans les critères de qualité les plus stricts, ils sont la garantie d'une sécurité absolue. **Toutes nos lames et Grignette® sont en acier inoxydable conforme à la réglementation française.**

SCARITECH INTERNATIONAL - Specialist of the Grigne
Discover our scarifying tools, adapted to your needs and all types of bread . Manufactured under the most strictest quality standards , they are the guarantee of absolute safety . ***All our Grignette® and blades are in stainless steel in accordance with French regulations.***



Lame souple et résistante
Flexible and resistant blades

Grignette® Verte */Green Grignette®*
Grignette pliable (plastique souple à mémoire de forme)
Poids plume : 2 grammes
Foldable grignette (soft plastic with shape memory)
Featherweight : 2 grams

Points de flexion
Bending points

Grignette® jaune l'Originale - depuis 1989 -

Grignette® Jaune */Yellow Grignette®*
Grignette® à lame fixe
Capuchon de protection de la lame
Grignette® with a fixed blade and cap for protection

Grignette® Rouge */Red Grignette®*
Grignette® à lame pivotante
Capuchon de protection de la lame
Grignette® with a revolving blade and cap for protection.

Lame pivotante
Revolving blade

Grignette® Verte / *Green Grignette®*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
145 x 12 mm	Sachet de 10 / boîte de 500 pcs *Bag of 10 / 500 pcs per box*	**GR2002**	-

Grignette® Jaune / *Yellow Grignette®*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
130 x 260 mm	Sachet de 10 / boîte de 250 pcs *Bag of 10 / 250 pcs per box*	**GR1067**	-

Grignette® Rouge / *Red Grignette®*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
130 x 25 mm	Sachet de 10 / boîte de 250 pcs *Bag of 10 / 250 pcs per box*	**GR1073**	-

Grignette® Bleu / *Blue Grignette®*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
145 x 14 mm	Sachet de 10 *bag of 10*	**GR1099S**	-
145 x 14 mm	Kit grignette bleue + 25 lames) *(Blue Kit + 25 blades)*	**GR1099K**	-

Grignette® Bleue manche rond
IBlue Grignette® / Rounded sleeve
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
190 x 30 mm	Sachet de 50 - *Bag of 50*	**GR2003**	-

Scarinox® à Manche
Scarinox® with sleeve
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Manche rouge pour droitier / Red sleeve for right-handed			
149 x 12 mm	Sachet de 10 *Bag of 10*	**SCA014L4**	-
Manche bleu pour gaucher / Blue sleeve for left-handed			
149 x 12 mm	Sachet de 10 *Bag of 10*	**SCA014L4B**	-

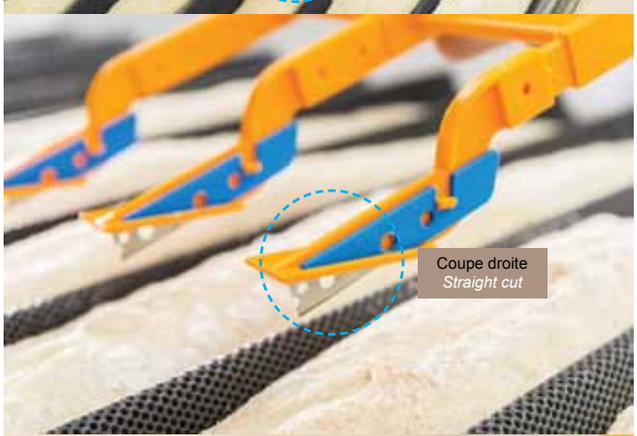
Couteau Allemand
German Knife

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
175 x 17 mm	Boîte de 50 *50 per box*	**CT008**	-

Porte Lame Magnétique (Magnet)
Magnetic blade holder
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
85	85	**GR005**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com



Support pour Scarilame® Solo / Duo / Trio
Support for Scarilame® Solo / Duo / Trio
Fabrication Française - *Made in France*

Ecartement (cm) *Spacing (cm)*	**Type**	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
-	Solo	**KS**	-
11	Duo	**KD11**	-
8,5	Duo	**KD85**	-
7,6	Duo	**KD76**	-
4,5	Duo	**KD45**	-
3	Duo	**KD30**	-
2	Duo	**KD20**	-
3	Duo	**KDC30** (support court) *(short support)*	-
4,5	Duo	**KDC45** (support court) *(short support)*	-
9,5	Trio	**KT95**	-
7,6	Trio	**KT76**	-
3	Trio	**KT30**	-
2	Trio	**KT20**	-
3	Trio	**KTC30** (support court) *(short support)*	-

SCA2138S50
Scarilame®
Pour pâtes souples (type baguette)
For soft dough like the baguette

SCA2138R
Scarilame® raccourcie
Scarilame® shorted blade

SCA2138C
Scarilame® crantée
Scarilame® serrated blade
Pour pains spéciaux. Idéal pour pâte ferme & à graines.
Special breads. Perfect for the tough and seed dough.

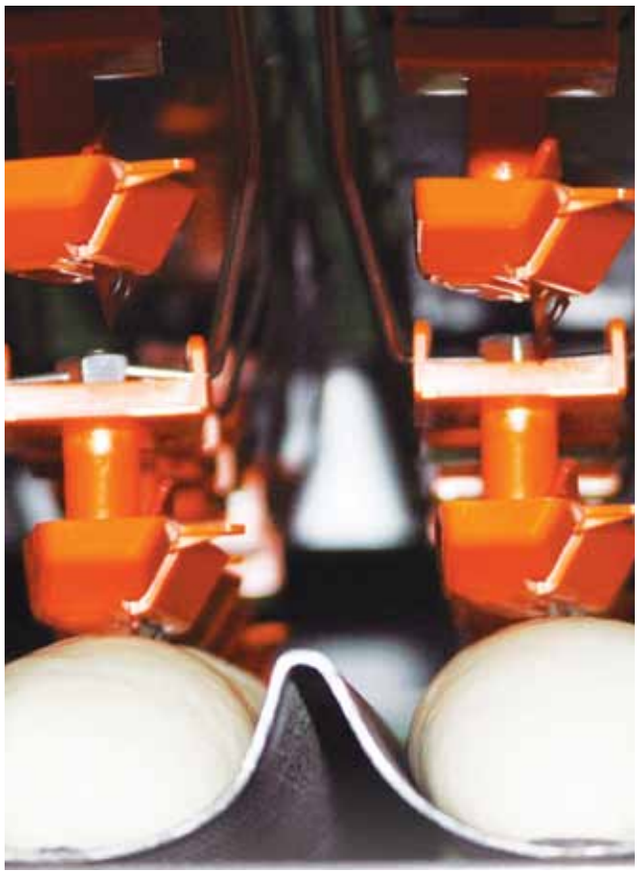
Scarilame® pour kit Solo /Duo /Trio + Support Scarilame®
Scarilame® blade for set Solo/Duo/Trio and Support Scarilame®

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
75 x 12 mm	Sachet de 50 *Bag of 50*	**SCA2138S50**	-
75 x 12 mm	Sachet de 50 *Bag of 50*	**SCA2138R**	-
97 x 12 mm	Sachet de 50 *Bag of 50*	**SCA2138SC**	-

Conteneur de recyclage des lames usagées
Blade disposal container

Capacité / *Capacity*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
6L	**CTSCA1**	-
12L	**CTSCA2**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com



SCA0014SP3
Pour grandes pièces
(baguettes, pains…)
For large pieces
(baguettes, breads ...)

SCA0014SP2
Pour petites pièces
(petits pains, pains sandwichs…)
For small pieces
(small bread, sandwich...)

Sabot support Scarilame® MERAND

Support for Scarilame MERAND

Fabrication Française - *Made in France*

Dimensions	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
65 mm	**SCA0014SP3**	-
125 mm	**SCA0014SP2**	-

SCA0014SP4
Support pour Scarilame®
Vert Pomme
Angle 8°

Support for Scarilame®
Apple Green angle 8°

SCA0014SP1
Support pour
Scarilame® Vert
Angle 10°

Support for Scarilame®
Green angle 10°

MECASP + LS001
KIT MECATHERM
Comprend un support et une boîte de 150 lames - Disponible en version Gouet - Couleur: bleu, jaune, rouge
Set Mecatherm Mecasp
Contains one support and one box of 150 blades - Available in Gouet version- Color: blue, yellow, red

Support Scarilame® & Support lame Mecatherm

Support Scarilame® & Support blade mecatherm

Dimensions	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
55 x 30 x 13 mm	**SCA0014SP4**	-
55 x 30 x 13 mm	**SCA0014SP1**	-
55 x 30 x 13 mm	**MECASP + LS001**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Grignette® Violette Crantée
Idéal pour pâte ferme & à graines.

Purple Grignette® Serrated
Perfect for the tough and seed dough.

Grignette® Violette
Plastique rigide renforcé par fibre de carbone.

Purple- Grignette®
Rigid plastic consolidated by carbon fiber.

Fabriqué en France - Breveté
Made in France - Patented

Grignette® Violette / *Purple Grignette®*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
115 x 12 mm	Sachet de 10 *Bag of 10*	**GR2008**	-

Grignette® Violette Inox / *Purple Grignette® Stainless steel*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
120 x 12 mm	Sachet de 10 *Bag of 10*	**GR2008I**	-

Grignette® Violette Crantée / *Purple Grignette® Serrated*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
137 x 12 mm	Sachet de 10 *Bag of 10*	**GR2008C**	-

Grignette® Orange / *Orange Grignette®*
Fabrication française - *Made in France*

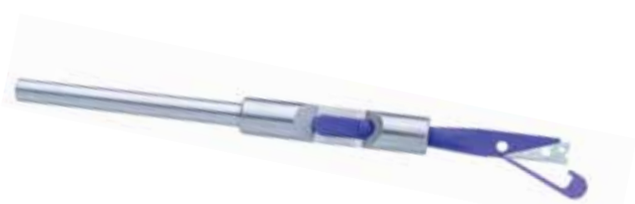
Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
145 x 12 mm	Sachet de 10 *Bag of 10*	**GR0135**	-

Lame Scarinox® / *Scarinox® blade*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
137 x 8 mm	Sachet de 25 *Bag of 25*	**SCA014L2**	-

Lame Victorinox® / *Victorinox® blade*
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Conditionnement / *Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
134 x 8 mm	Sachet de 50 *Bag of 50*	**SCA014L5**	-



Mandrin Scaritech®
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
172 x 15 mm	**SPGR01**	-

Mandrin Mecatherm
Fabrication française - *Made in France*

Dimensions	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
160 x 20 mm	**SPGR02**	-

Bac rectangle à diviseuse traditionnelle
Rectangular container
Polypropylène - Fabrication française - *Polypropylen - Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Capacité *Capacity*	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
Bac - *Container*						
520	400	75	**9,8L**	700 g	**BAC002**	-
530	410	140	**20L**	1150 g	**BAC001**	-
Couvercle - *Lid*						
520	410	29	-	400 g	**BAC006**	-
Chariot Brun - *Brown Trolley*						
480	370	130	-	2650 g	**CHAR01**	-

Séparateur amovible pour bac alimentaire rectangle 20L
Removable separator for 20L rectangular container
Polypropylène - Fabrication française - *Polypropylen - Made in France*

L mm	H mm	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
415	145	126 g	**BAC013**	-

Toile silicone pour fond de bac 20L & 9,8L
Silicon Mat
Facilite l'extraction des pâtons - *Easy removing of the dough.*

L mm	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
435	320	**SIL001**	-

Bac rond à diviseuse traditionnelle
Round container
Polypropylène - Fabrication française - *Polypropylen - Made in France*

Ø	H mm	Capacité *Capacity*	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
Bac - *Container*					
410	170	**14L**	800 g	**BAC009**	-
480	165	**19L**	1010 g	**BAC004**	-
Couvercle bac 19L - *19L Lid container*					
480	29	-	415 g	**BAC007**	-

Chariot Brun pour bac 19L - 19L container *Brown Trolley*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
480	370	130	2650 g	**CHAR01**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Bac à diviseuse formeuse
Rectangular container
Polypropylène - Fabrication française - *Polypropylen - Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Capacité *Capacity*	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
Bac - *Container*						
400	300	75	**5L**	450 g	**BAC031**	-
600	400	75	**10L**	680 g	**BAC016**	-
600	400	95	**14,3L**	800 g	**BAC005**	-
600	400	145	**22L**	1044 g	**BAC017**	-
Couvercle - *Lid*						
400	300	29	couvercle / *lid* **5L**	250 g	**BAC032**	-
600	400	29	couvercle */lid* **10L /14,3L/22L**	300 g	**BAC015**	-

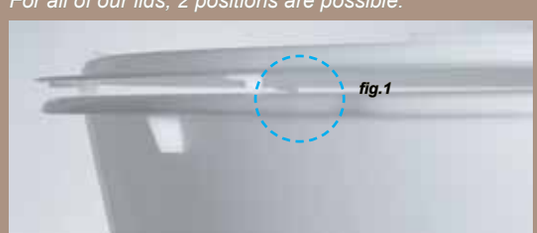
Toile silicone pour fond de bac 10L & 14,3L
Silicon Mat
Facilite l'extraction des pâtons - *Easy removing of the dough.*

L mm	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
500	305	**SIL002**	-

Toile pour fond de bac 500 x 380 mm pour 10L & 14,3L
Greaseproof paper 500 x 300 mm
Facilite l'extraction des pâtons - *Easy removing of the dough.*

L mm	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
500	380	**SIL003**	-

Tous nos couvercles sont utilisables en deux positions:
For all of our lids, 2 positions are possible:



Couvercle en position RECTO (fig.1):
pour la fermentation, fermeture pour superposition des bacs avec circulation d'air ou de gaz de fermentation, permettant la levée des pâtons.

Lid in back position (fig.1):
Closing and stacking containers with air and gas circulation. Allowing the raise of the dough.

Couvercle en position VERSO (fig.2):
fermeture pour superposition des bacs sans aération. L'étanchéité évite ainsi le 'croûtage' de la pâte' et garantie une durée de conservation plus longue.

The lid in front position (fig.2):
Closing and stacking containers without aeration. The airtightness avoids the crust of the dough and preserve the dough for a long time.

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Égoutter, décongeler & stocker

Le bac égouttoir permet l'évacuation rapide des liquides présents dans les aliments en conserve ou en décongélation (eau, jus, sirop).

Sa capacité est de 8 litres. Il s'adapte sur le bac Scaritech 10 litres permettant la récupération des jus.

Les bacs égouttoir s'adaptent sur toutes les échelles et tables échelles existantes en accès de 400 ou 600mm (écartement de glissière de 90 mm) et permettent l'empilement et le stockage hygiénique en chambre froide.

Drain, defrost & store.

The strainer contenair allows rapid evacuation of liquids in foods canned or thawed (water, juice , syrup) .

Its capacity is 8 liters. It fits on the strainer container Scaritech 10 liters, allowing recovery of juice.

The strainer container suits on all scales and tables existing with an access of 400 or 600mm (spacing slide 90 mm) and allows stacking and storing healthy in cold storage.

Bac Égouttoir

Strainer container

Polypropylène - Fabrication Française - *Polypropylen- Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Capacité *Capacity*	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
Bac Egouttoir 5L - *5L Strainer container*						
400	300	80	**5L**	400 g	**BAC030V** **BAC030J** **BAC030B** **BAC030R**	-
Bac 5L - *5L Container*						
400	300	75	**5L**	450 g	**BAC031**	-
Couvercle bac 5L - *5L Lid container*						
400	300	29	-	250 g	**BAC032**	-
Bac Egouttoir 10L - *10L Strainer container*						
600	400	60	**10L**	680 g	**BAC003V** **BAC003J** **BAC003B** **BAC003R**	-
Bac 10L - *10L Container*						
600	400	75	**10L**	680 g	**BAC016**	-
Couvercle bac 10L - *10L Lid container*						
600	400	29	-	300 g	**BAC0015**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Plaque ALVEOPIZZ®
ALVEOPIZZ® Container
Polypropylène - Fabrication française - *Polypropylen - Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Ø Alveoles *Alveolis*	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
Alveopizz® 11 Alveoles / *Alveolis*						
600	400	60	**115 mm**	750 g	**ALVEO1**	-
					ALVEO1J	
					ALVEO1O	
					ALVEO1R	
Alveopizz® 24 Alveoles / *Alveolis*						
600	400	60	**80 mm**	750 g	**ALVEO1 -24**	-
Couvercle - *Lid*						
600	400	29	-	300 g	**BAC015**	-

Stockage hygiénique & pratique des pâtons à pizza
Avantages :

- 11 pâtons de 200 à 350 g / 24 pâtons de 100 à 175 g
- Conservation de la forme des pâtons
- Séparation des pâtons (ne collent plus les uns aux autres)
- Pas de croutage
- Le pâton reste gazé
- Empâtement maîtrisé(pas d'évaporation d'eau)
- Blocage efficace de la pâte
- Excellente maturation du pâton
- Gain de temps et de place
- Sachet / film plastique facilite le démoulage & évite le 'croûtage' de la pâte

Healthy & easy storage of the pizza dough
Advantages :

- 11 doughs 200 - 350 g / 24 doughs 100 -175 g
- Conservation of the shape of the dough
- Separation of the dough (don't stick to each other)
- No crusting
- The dough stays gassed
- Control of the dough (no water evaporation)
- Effective blockage of dough
- Excellent ripening of dough
- Saves time and space
- Bag / film - makes easier demoulding and avoids the crust of the dough

Film alimentaire pour ALVEOPIZZ®
ALVEOPIZZ® dough cover sheet

L mm	lg mm /*W mm*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
530	533	**FILMALIM**	-
600	600	**FILMALIM2**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

BAC023

BAC023CI

Conteneurs à ingrédients 15L & 40 L

Concept innovant, modulable à souhait, le conteneur vous permet de stocker facilement vos ingrédients & farines.

8 Coloris de couvercles pour différencier vos produits.

Le système d'ouverture du couvercle permet d'avoir les mains libre pour se servir.

Gain de place : empilable dans un minimum d'espace.

Containers for ingredients 15L & 40L

Innovative concept , modulable as you want, the container allows you to store easy your ingredients & flours.

8 Colors lids to differentiate your products.

The opening system of the lids allows you to have your hands free.

Space saving: stackable in a minimum space.

Conteneur universel 15L
15L universal container

Polypropylène - Fabrication Française - *Polypropylen - Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Capacité *Capacity*	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
Bac 15L - *15L container*						
440	400	280	**15L**	800 g	**BAC023**	-
Couvercle 15L - *15L Lid*						
400	430	24	-	450 g	**BAC023CI** Ivoire / *Ivory*	-
					BAC023CT Translucide / *Translucent*	
					BAC023CJ Jaune / Yellow	
					BAC023BLC Blanc / *White*	
					BAC023CO Orange	
					BAC023CR Rouge / *Red*	
					BAC023CV Vert / *Green*	
					BAC023CBLE Bleu / *Blue*	

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Conteneur universel 40L
40L universal stackable container
Polypropylène - Fabrication Française - *Polypropylen - Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Capacité *Capacity*	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
Bac 40L - *40L container*						
450	610	450	**40L**	2130 g	**BAC008**	-
Couvercle 40L - *40L Lid*						
740	430	24	-	850 g	**BAC008CI** Ivoire / *Ivory*	-
					BAC008CT Translucide / *Translucent*	
					BAC008CJ Jaune / Yellow	
					BAC008BLC Blanc / *White*	
					BAC008CO Orange	
					BAC008CR Rouge / *Red*	
					BAC008CV Vert / *Green*	
					BAC008CBLE Bleu / *Blue*	
Chariot Brun - *Brown Trolley*						
L mm	lg mm *W mm*	H mm	Poids *Weight*		Code	Prix HT € *Price excl VAT*
480	370	130	2650 g		**CHAR01**	-

scaritech INTERNATIONAL
Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

NOUVEAUTE ! - *NEW !*

Bac multifonction 6,5L avec couvercle

Multifunctional 6,5L container with lid

Polypropylène - Fabrication Française - *polypropylen - Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
540	100	120	700 g	**BAMCG** Gris / *Grey* **BAMCJ** Jaune / *Yellow* **BAMCM** Marron / *Brown* **BAMCN** Naturel /*Natural* **BAMCVA** Vert Anis/ *Anise*	-

Rangement et optimisation de l'espace de travail / stockage.
Libère l'espace de travail tout en gardant les ustensiles ou produits à portée de main.Idéal pour le fleurage, le rangement des ustensiles ou le stockage des ingrédients & bouteilles...

Storage and optimalisation of workspace.
Clear the workspace while keeping cooking utensils next to you. Perfect for storage of ingredients,bottles...

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Fixation murale ou sur échelle :
(Livré avec une attache murale - vis non fournies)

Fixation on a wall or on a ladder:
(Delivered with a wall fastening - screws not included)

Seau de coulage gradué 13L *-13L graduation bucket*

Fabrication Française - *Made in France*

Ø	H mm	Poids *Weight*	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
300	280	680 g	**BAC012J** Jaune / Yellow	-
			BAC012 Blanc / *White*	
			BAC012R Rouge / *Red*	
			BAC012V Vert / *Green*	
			BAC012B Bleu / *Blue*	

Cuve Hémispherique plastique 117L

Plastic hemispherical tank

Ø	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
630	690	**BAC27668**	-

Bac à ingrédient rectangulaire 120L

120L rectangular ingredients container

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
750	400	710	**BAC27669**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Les prix indiqués pour les tables & échelles ne comprennent pas les bacs.

All mentioned prices for ladders & tables are without containers.

Echelle Inox 16 niveaux entrée 400 mm
Ladder 16 levels, entry 400 mm
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
600	400	1700	**ECH002**	-

Pour bac 5L/9,8L/10L/14,3L / Egouttoir / ALVEOPIZZ®
Use for 5L/9,8L/10L/14,3L / stainer containers / ALVEOPIZZ®

Echelle Inox double pour conteneurs 40L (côte à côte)
Double scale side by side
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
975	410	1710	**ECH006**	-

Echelle Inox double pour conteneurs 40L (dos à dos)
Double scale back to back
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
450	1250	1710	**ECH007**	-

Echelle Inox 8 niveaux pour bacs 20L & 19L
Ladder 8 levels for 20L and 19L Containers.
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
590	400	1800	**ECH010**	-

Table échelle Inox 7 niveaux entrée 400 mm
Table scale 7 levels entry 400mm
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
600	400	900	**ECH005**	-

Pour bac 5L/9,8L/10L/14,3L / Egouttoir / ALVEOPIZZ®
Use for 5L/9,8L/10L/14,3L / stainer containers / ALVEOPIZZ®

Table pour conteneur 40L
Table for 40L container
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
700	1000	1025	**TAB001**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Table de tourage plateau inox ou bois pour conteneur 15L
Table with wood or stainless steel workspace for 15L container
Inox - bois - *stainless steel - wood* - **Fabrication Française** - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
1400	700	900	**TAB002I700** (inox/*stainless steel*)	-
1400	900	900	**TAB002I900** (inox/*stainless steel*)	-
1400	700	900	**TAB002B700** (bois/*wood*)	-
1400	900	900	**TAB002B900** (bois/*wood*)	-

Les prix indiqués pour les tables & échelles ne comprennent pas les bacs.

All mentioned prices for ladders & tables are without containers.

Echelle Inox double pour bac 5L & conteneur 15L
Double ladder for 5L and 15L container
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
310	895	1373	**ECH012**	-

Echelle Inox 5 niveaux entrée 400 mm pour conteneur 15L
Ladder 5 levels entry 400 mm for 15L container
Inox - Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
610	460	1700	**ECH003**	-

Table duo (plateau inox ou bois)
Duo table with wood or stainless steel workspace
Inox - bois - *stainless steel - wood* - **Fabrication Française** - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
1000	700	920	**TAB004B** (bois/*wood*)	-
1000	700	920	**TAB004I** (inox/*stainless steel*)	-
Pour bac 15L/10L/5L/9,8L / Egouttoir / ALVEOPIZZ® *Use for 15L/10L/5L/9,8L / stainer containers / ALVEOPIZZ®*				

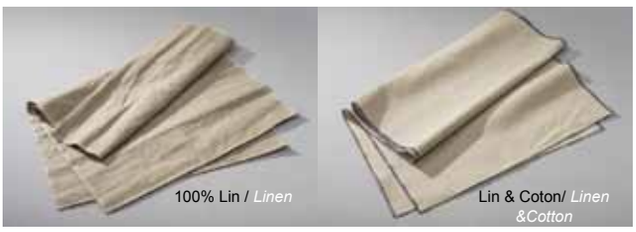
Table échelle Inox 2 niveaux entrée 400 mm pour conteneur 15L - *Ladder table 2 levels entry 400 mm for 15L container*
Fabrication Française - *Made in France*

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
460	610	900	**ECH004**	-

Plateforme de stockage au sol
Storage plateform

L mm	lg mm *W mm*	H mm	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
600	400	170	**PLATF001**	-
800	600	170	**PLATF002**	-
1200	400	170	**PLATF003**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com



Toile de couche/ *Rolling cloth*

Dimensions	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
100% Lin - ourlée / *Linen - hemmed rolling cloth*		
100 x 60 cm	**TC004-100/60**	-
100 x 70 cm	**TC004-100/70**	-
200 x 60 cm	**TC004-200/60**	-
200 x 70 cm	**TC004-200/70**	-
Lin & coton - ourlée - liseret couleur / *Linen & cotton - hemmed rolling cloth - color border*		
170 x 60 cm	**TC004LC-170/60**	-

Planche à coucher / *Flipping board*

Hêtre massif - *Solid beech* - **Fabrication française** - *Made in France*

Dimensions	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
600 x 100 mm	**MAG037**	-
700 x 100 mm	**MAG038**	-

Gants à enfourner / *Leather gloves*

Croûte de cuir & molleton coton - *leather hide*

Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
TEX011	-

Gants à enfourner haute qualité / *High Quality leather gloves*

Croûte de cuir & Kevlar - *Kevlar thread seamed*

Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
S8833P	-

Brosse à farine droite goupille / *Flour brush straight pin*

Bois brut & soie blanche - *Raw wood, white silk*
Fabrication française - *Made in France*

Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
BR001	-

Brosse à farine demi tête / *Flour brush half head*

Bois brut & soie blanche - *Raw wood, white silk*
Fabrication française - *Made in France*

Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
BR002	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Charlotte 056-30 - Rouge / *Red*

Le «Banneton» est un outil indispensable pour le développement de la pâte à pain.
Nos bannetons en plastique assurent l'aération de la pâte pendant la pousse grâce à leur structure. Lavables au lave-vaisselle et très résistants ils améliorent l'hygiène des préparations de pain.

The « Banneton « is an indispensable tool for the development of the bread dough.
Our plastic bannetons provide aeration of the dough during growth due to their structure . Very resistant in the dishwasher they improve the hygiene of bread preparations.

Banneton long / *Rectangular banneton*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Banneton long - *Rectangular banneton*			
245 x 135 x 85 mm	500 g	**055-25**	-
270 x 145 x 85 mm	750 g	**055-27**	-
285 x 148 x 85 mm	750 g	**055-29**	-
310 x 150 x 90 mm	850 g	**055-31**	-
330 x 155 x 85 mm	850 g	**055-33**	-
360 x 160 x 85 mm	1000 g	**055-36**	-
420 x 160 x 85 mm	1250g - 1500 g	**055-42**	-
Charlotte pour banneton long - *Charlotte cover for rectangular banneton*			
Utiliser avec / Use with		Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
055-25/055-27/055-29 - Marron / *Brown*		**040-20**	-
055-31/055-33/055-36 - Bleu / *Blue*		**040-32**	-
055-42 - Vert / *Green*		**040-33**	-

Banneton rond / *Rounded banneton*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Banneton long - *round banneton*			
Ø 180 x 90 mm	500 g	**056-18**	-
Ø 230 x 90 mm	1000 g	**056-23**	-
Ø 235 x 90 mm	1000 g	**056-24**	-
Ø 300 x 90 mm	2000 g	**056-30**	-
Charlotte pour banneton rond - *Charlotte cover for round banneton*			
Utiliser avec / Use with		Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
056-18 - Beige / *Beige*		**040-25**	-
056-23 & 056-24 - Jaune / *Yellow*		**040-30**	-
056-30 - Rouge / *Red*		**040-37**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

UNE NOUVELLE GENERATION DE MOULES DE CUISSON

Moules en composite à base de polymère
Incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)
Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur
Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables
**Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne*

A NEW GENERATION OF BAKING MOULD

Moulds in composite polymer
Unbreakable, scratch resistant , they allow uniform baking
Innovative concept , easy demoulding (usable without fat)
Can be stored in the refrigerator and freezer Dishwashable, microwaveable
** Products available only in France , Switzerland, Spain*

Formes à pain de mie, cake & brioche
/ Baking mould bread & cake

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
170 x 105 x 60 mm	400 g	**B0100**	-
240 x 135 x 60 mm	800 g	**B0200**	-
290 x 115 x 60 mm	800 g	**B0300**	-
300 x 110 x 85 mm	800 g	**B0400**	-
235 x 125 x 115 mm	800 g	**B0500**	-
240 x 115 x 70 mm	600 g	**B0600**	-
210 x 115 x 75 mm	600 g	**B0700**	-

Tourtière cannelée / *Cake & Pie mould with ribs*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Ø100/80 mm	1 pers.	**T0001**	-
Ø295/265 mm	12 pers.	**T0002**	-
Ø280/255mm	10 pers.	**T0003**	-
Ø235/205 mm	8 pers.	**T0004**	-
Ø215/185 mm	6 pers.	**T0005**	-
Ø195/165 mm	4 pers.	**T0006**	-
Ø260/230 mm	9 pers.	**T0007**	-

Tourtière unie / *Cake & Pie mould without ribs*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Ø100/80 mm	1 pers.	**T0101**	-
Ø295/265 mm	12 pers.	**T0102**	-
Ø280/255mm	10 pers.	**T0103**	-
Ø235/205 mm	8 pers.	**T0104**	-
Ø215/185 mm	6 pers.	**T0105**	-
Ø195/165 mm	4 pers.	**T0106**	-
Ø260/230 mm	9 pers.	**T0107**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Formes à biscuit rond / *Circle mould*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Ø280/50 mm	12 pers.	**BI102**	-
Ø250/50 mm	10 pers.	**BI103**	-
Ø235/50mm	8 pers.	**BI104**	-
Ø200/50 mm	6 pers.	**BI105**	-
Ø180/50 mm	4 pers.	**BI106**	-

Formes à biscuit rond fond pallet / *Circle mould 'fond pallet'*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Ø180/50 mm	4 pers.	**BI006**	-

Formes à biscuit en coeur / *Heart mould*

Dimensions	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
140 x 80 mm	**HF001**	-
180 x 80 mm	**HF002**	-
270 x 80 mm	**HF003**	-

Récipient pour micro-ondes / *Microwave container*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Ø180/50 mm	1,5 L	**M1001**	-

Moule à muffins / *Muffins tray*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
320 x 320 x 50 mm	9 muffins	**MUFFIN**	-

Caissette papier muffin - *Muffins paper cup*

Conditionement / Packing	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
Lot de 250 pcs / Box of 250	**PUR043**	-

Formes à biscuit carré / *Square mould*

Dimensions	Capacité / *Capacity*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
166 x 166 x 50 mm	4 pers.	**SQ006**	-

Formes à biscuit en cylindre / *Cylinder mould for cake*

Dimensions	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Ø18/125 mm	**RO0018**	-
Ø25/125 mm	**RO0025**	-
Ø30/125mm	**RO0030**	-

Forme à biscuit en corne / *Horn mould*

Dimensions	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Ø35/135mm	**H0001**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Corne demi ronde - *Half round plastic dough scraper*

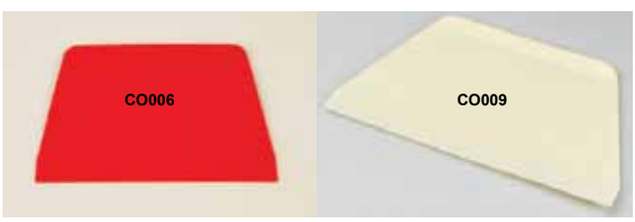
Polyéthylène - *Polyethylene* - **Fabrication Française** - *Made in France*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code		Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Corne demi ronde souple - *Half round soft scraper*				
155 x 210 mm	26 g	**CO001BLC**		-
		CO001BLE		
		CO001R		
		CO001V		
		CO001VE		
Corne demi ronde rigide - *Half round hard scraper*				
155 x 210 mm	26 g	**CO001RI**		-
		CO001RV		
		CO001RBLE		

Corne rectangle - *Rectangular plastic dough scraper*

Polyéthylène - *Polyethylene* - **Fabrication Française** - *Made in France*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code		Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
150 x 95 mm	23 g	**CO002BLC**		-
		CO002BLE		
		CO001R		
		CO002J		
		CO002V		
		CO002O		



Corne trapèze - *Trapeze plastic dough scraper*

Polyéthylène - *Polyethylene* - **Fabrication Française** - *Made in France*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code		Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Corne trapèze - *Trapeze dough scraper*				
135 x 100 mm	26 g	**CO006**		-
Grande corne trapèze - *Large trapeze dough scraper*				
216 x 128 mm	38 g	**CO009**		-

Corne haricot - *Bean-shaped plastic dough scraper*

Polyéthylène - *Polyethylene* - **Fabrication Française** - *Made in France*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code		Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
145 x 85 mm	18 g	**CO005BLE**		-
		CO005R		
		CO005I		
		CO005O		

Coupe pâte plastique - *Plastic dough cutter*

Polyéthylène - *Polyethylene* - **Fabrication Française** - *Made in France*

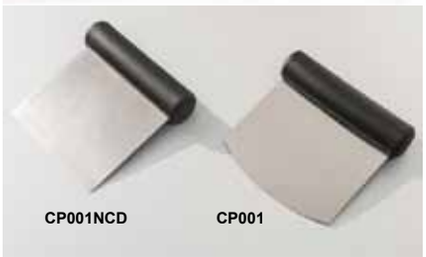
Dimensions	Poids / *Weight*	Code		Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
120 x 100 mm	15 g	**CP009BLC**		-
		CP009BLE		
		CP009I		
		CP009J		
		CP009M		
		CP009R		
		CP009V		

Corne triangle - *Triangular plastic dough scraper*

Polyéthylène - *Polyethylene* - **Fabrication Française** - *Made in France*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code		Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
200 x 200 x 200 mm	36 g	**CO008**		-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com



Coupe pâte inox manche plastique / *Stainless steel dough cutter - plastic handle*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
120 x 110 x 25 mm	109 g	**CP001NCD** - Carré dur *Square - Hard*	-
120 x 110 x 25 mm	109 g	**CP001** - Rond souple - *Round - Soft*	-

Pinceau HACCP manche & poils bleus / *HACCP blue pastry brush*

Polypropylène - inox - T° max. 140°C - *Polypropylen - stainless steel - max.T° 140°C*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
210 x 35 x 2 mm	36 g	**PI005**	-

Pelle aluminium - *Aluminium flour scoop*

Capacité / *Capacity*	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
1 kg	250 g	**PL001F1**	-
2 kg	490 g	**PL001F2**	-

Pot doseur - *Jug Neutral*

Polypropylène - *Polypropylen* - **Fabrication Française** - *Made in France*

Capacité / *Capacity*	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
1 L	150 g	**PO001**	-
2 L	200 g	**PO002**	-

Spatule plastique 30 cm blanche / *White 30 cm spatula*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
300 x 50 mm	54 g	**SP004B**	-

Papier cornet sulfurisé (lot de 1000 feuilles sous blister) / *Cornet paper - (1000 set)*

Dimensions	Code	Prix HT € *Price excl VAT*
220 x 320 mm	**MAG022-1000**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

Minuteur digital carré */Count down timer*
Ecran large - 80 à 90 dB - position chevalet & magnet au dos - *Large screen - 80 to 90 dB - count support and magnet on the backside*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
85 x 75 x 20 mm	80 g	**MI005**	-

Minuteur digital programmable /
Programmable count down timer
Clavier étanche - patins antidérapants -minuterie 99 heures - 4 programmes
Waterproof keyboard - non-slip pads - 99 hours count down timer - 4 programs

Dimensions	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
160 x 135 x 95 mm	450 g	**MI023**	-

Thermomètre digital à sonde */Digital thermometer*
Ecran LCD - Mesure -50°C à + 300°C sonde de 10 cm - *LCD screen - Scale -50°C to+ 300°C - 10 cm probe*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
165 x 30 x 22 mm	50 g	**TH001**	-

Thermomètre Laser */Laser thermometer*
Ecran LCD - Mesure -32°C à + 420°C - Infrarouge - *LCD screen - Scale -32°C to+ 420°C - Infrared*

Dimensions	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
200 X 70 X 50 mm	363 g	**TH004N**	-

Thermomètre digital à sonde */Digital thermometer*
Ecran LCD - Mesure -50°C à + 300°C sonde de 12 cm - waterproof
LCD screen - Scale -50°C to+ 300°C - 12 cm probe - waterproof

Dimensions	Poids / *Weight*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
280 x 39 x 49 mm	113 g	**TH007**	-

Support comptoir / *Counter support*

Support polyvalent / *Polyvalent support*

Gant hygiénique pour manipulation alimentaire /
Hygienic glove for alimentary use

Conditionnement */Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Support comptoir / *Counter support*		
Simple	**CLEAN001**	-
Double	**CLEAN002**	-
Support polyvalent / *Polyvalent support*		
Simple	**CLEAN003**	-
Double	**CLEAN004**	-

La Boîte simple contient :
1 support aimanté plexiglas + 1 brassard + 4 gants

La Boîte double contient :
2 supports aimantés plexiglas + 2 brassards + 8 gants

Simple box contain :
1 magnetic support plexiglas +1 armband + 4 gloves

Double box contain :
2 magnetic support plexiglas +2 armband + 8 gloves

CLEAN005
Mouffle / *Mitten*

CLEAN006
Gant à 3 doigts / *3 fingers glove*

Sachet de gants hygiénique pour manipulation alimentaire /
Bag of hygienic glove for alimentary use

Conditionnement */Packing*	Code	Prix pièce HT € *Unit Price excl VAT*
Gant Hygiénique - *Hygienic Glove*		
Sachet de 100 *Bag of 100*	**CLEAN005**	-
Gant Hygiénique à 3 doigts - *3 fingers hygienic glove*		
Sachet de 100 *Bag of 100*	**CLEAN006**	-

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

CONDITIONS GENERALES DE VENTE
(Applicable à compter du 01.01.2015)

Pour toutes nos offres et livraisons, seules les conditions stipulées ci-dessous sont valables. Tout accord spécial ou toute divergence ne sera valable qu'après confirmation écrite de notre part. L'acceptation des marchandises livrées par nos soins entraîne de ce fait l'accord avec nos conditions.

COMMANDE :
Toute commande sera faite par écrit. Les commandes téléphoniques ou verbales devront être confirmées par écrit.

LIVRAISON ET TRANSPORT :
Nos marchandises, mêmes expédiées FRANCO, voyagent aux risques et périls du destinataire, qui devra vérifier les envois, même si l'emballage est en bon état et faire les réserves nécessaires auprès du transporteur en cas de perte ou d'avaries dans un délai de 48 H.
En cas d'avaries constatées, le destinataire doit le préciser sur le récépissé de livraison qui doit être signé avec apposition du cachet commercial et le confirmer par lettre recommandée avec A.R dans les 48 heures à ce même transporteur. Outre les recours exercés vis-à-vis du transporteur, les avaries devront nous être signalées par écrit dans les trois jours. Aucune marchandise ne sera reprise sans notre accord formel et préalable.

France Métropolitaine : franco à partir de 1000 €
A l'export : frais de transport en sus
Nous vous demandons de bien vouloir tenir compte des unités de conditionnement.

PRIX :
Nos prix sont exprimés hors taxes au tarif en vigueur (marchandise emballée), et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

RESERVE DE PROPRIETE :
De convention expresse, le matériel demeure la propriété de SCARITECH jusqu'au paiement intégral du prix. Le transfert de propriété ne se fera donc qu'après encaissement effectif de la dernière échéance. Cette disposition ne fait pas obstacle au transfert à l'acheteur, dès la livraison, des risques de perte et détérioration des biens vendus ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.
Le défaut de paiement de l'une des échéances peut entraîner la revendication des biens.

PAIEMENT :
Sauf stipulation contraire, nos livraisons sont payables comme suit :
1/ Pour la première commande : paiement par chèque, virement, ou carte bancaire avant expédition des marchandises.
2/ Pour les commandes suivantes :
Une ouverture de compte sera accordée à nos clients après envoi d'un papier à en-tête indiquant les références bancaires et commerciales et d'un relevé d'identité bancaire.
Le délai de règlement ne pourra dépasser 30 jours nets ou 45 jours fin de mois à compter de la date d'émission de la facture.
Commandes d'un montant supérieur à 15 000 € TTC : 1/3 du montant TTC est à verser lors de la commande – 1/3 du montant TTC le jour de la livraison – 1/3 du montant TTC est payable maximum 45 jours à compter de la date d'émission de la facture.
3/ Les factures sont payables sans escompte à la date échéance.

Selon le décret n°2012-1115 daté du 02 octobre 2012, la facturation d'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement sera appliquée en cas de retard de paiement ; cette indemnité s'appliquera pour chaque facture impayée dans les délais impartis.

*****MODIFICATION DE LA SITUATION FINANCIERE DU CLIENT :*** lorsque le crédit de l'acheteur se détériore, nous nous réservons le droit, même après expédition partielle d'une commande, d'exiger de l'acheteur les garanties que nous jugeons convenables en vue de la bonne exécution des engagements pris. Le refus d'y satisfaire nous donne le droit d'annuler tout ou partie du marché.

RETOUR :
Tout retour de marchandise devra avoir fait l'objet d'un accord préalable.
Dans tous les cas, les marchandises seront expédiées aux risques et frais de l'acheteur, dans l'emballage d'origine et dans des conditions telles qu'aucune avarie ne pourra survenir lors du transport, par défaut de calage ou de précaution d'emballage.

GARANTIE :
Nos articles sont garantis contre tout vice de fabrication dans la mesure où ils ont été utilisés normalement.
Sont exclus de la garantie les dommages dus à une usure normale ou à une mauvaise utilisation des articles, pièces ou produits livrés par nous, les avaries dues à un manque de surveillance, de soins, d'entretien, à un emploi abusif…

Toute réclamation devra être faite par écrit et dans un délai de 8 jours à compter de l'apparition du défaut. En cas de contestation, le tribunal de commerce de BELFORT est seul compétent, conformément à la loi n°80.535 du 12/05 /1980.

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF SALE
(Applicable from 01.01.2015)

For all our offers and deliveries only the conditions set out hereinafter are valid. Any special agreements or exceptions will only be valid after confirmation in writing on our part. The act of accepting goods delivered by us entails agreement with our terms and conditions.

ORDER:
All orders shall be made in writing. Telephone or verbal orders must be confirmed in writing.

DELIVERY AND TRANSPORTATION:
Our goods, even if dispatched carriage paid, travel at the risk of the addressees, who must check the goods dispatched, even if the packaging is in good condition, and express the necessary reservations with the carrier in the event of loss or damage within a period of 48 hours. Should damage be noticed, the addressee must provide details on the delivery receipt which must be signed and stamped with the company stamp and confirmed by registered letter with acknowledgement of receipt within 18 hours with the same carrier. In addition to recourse against the carrier, notification of the damages must be sent to us within three days. No goods will be recovered without our express and prior agreement.

Metropolitan France: carriage paid from €1000
For export: extra charge for transportation costs
Please take packaging units into account.

PRICES:
Our prices are given exclusive of tax at current rates (packaged goods) and are given as indication only.

RETENTION OF TITLE:
By express agreement, the material shall remain the property of SCARITECH until payment in full of the price. Transfer of ownership will not take place until payment of the last payment instalment has been cleared. This provision does not preclude the transfer to the buyer, on delivery, of the risks of loss and deterioration of the sold goods and of any damages which they may cause.
Default on payment on any of the due dates may lead to a claim for recovery of the goods.

PAYMENT:
Except where stated to the contrary, deliveries of our goods should be paid for as follows:
1/ For the first order: payment by cheque, bank transfer or bank card before dispatch of the goods.
2/ For subsequent orders:
An account will be opened for our customers after receipt of a document on headed notepaper indicating bank and commercial references and bank details.
The deadline for payment may not exceed 30 net days or 45 days end of the month counting from the date of issue of the invoice.
Orders for an amount greater than €15,000 inclusive of tax: 1/3 of the total amount inclusive of tax should be paid with the order – 1/3 of the total amount inclusive of tax on the date of delivery – 1/3 of the total amount inclusive of tax is payable 45 days from the date of issue of the invoice at the latest.
3/ Invoices are payable without discount

Any delay in payment will immediately render payable all remaining sums due and will automatically generate, after prior formal notice, the application of late payment penalties equal to three times the statutory interest rate.

*****ALTERATION IN THE CUSTOMER'S FINANCIAL SITUATION:*** when we consider that the credit of the customer is deteriorating, we reserve the right, even after partial dispatch of an order, to demand from the purchaser such guarantees as we think proper for the correct execution of undertakings made. Refusal to comply with this shall entitle us to cancel all or part of the contract.

RETURNS:
Any return of goods must be agreed in advance with us. In all cases, goods are sent at the risk and charge of the purchaser, in the original packaging and in conditions such that no damage can occur during transportation, due to lack of securing of loads or of care in packaging.

WARRANTY:
Our goods are guaranteed against any manufacturing defects under normal conditions of use.
The warranty will not apply to damage due to normal wear or to incorrect use of the items, parts or products delivered by us, or to damage due to lack of supervision, care, maintenance or improper use.

All complaints must be made in writing and within 8 days of the appearance of the fault. In the event of a dispute, the commercial court of BELFORT has exclusive jurisdiction, in accordance with law n° 80.535 of 12/05/1980.

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax.(+33) 3 84 21 71 55
contact@scaritech.com - www.scaritech.com

www.scaritech.com
CATALOGUE SCARITECH© 2016 - CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE LA SOCIETE SCARITECH© TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE

Rue Georges Besse
F-90000 BELFORT (FRANCE)
Tél: (+33) 3 84 21 83 40
Fax.(+33) 3 84 21 71 55
http://www.scaritech.com
contact@scaritech.com